Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale" n. 148 del 18 giugno 1964

Spedizione in abbonamento postale - Gruppo I

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA — ROMA - Giovedì, 18 giugno 1964 — SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI MENO I FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DI GRAZIA E GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE DELLE LEGGI E DECRETI - TEL. 650-139 652-361
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA GIUSEPPE VERDI, 10, ROMA - CENTRALINO 8508

DECRETO MINISTERIALE 1° giugno 1964.

Orari e programmi di insegnamento di due indirizzi specializzati degli Istituti tecnici femminili.

LEGGI E DECRETI

DECRETO MINISTERIALE 1° giugno 1964.

Orari e programmi di insegnamento di due indirizzi specializzati degli Istituti tecnici femminili.

IL MINISTRO PER LA PUBBLICA ISTRUZIONE

Vista la legge 15 giugno 1931, n. 889;

Vista la legge 8 luglio 1956, n. 782, relativa alla trasformazione delle Scuole di magistero professionale per la donna in Istituti tecnici femminili;

Visto il decreto 16 novembre 1959, relativo agli orari e programmi di insegnamento degli Istituti tecnici femminili;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 25 marzo 1963, n. 1500, che istituisce gli indirizzi specializzati per econome-dietiste e per dirigenti di comunità negli Istituti tecnici femminili;

Visto il decreto 10 agosto 1963 che modifica gli orari e programmi di insegnamento di cui al decreto 16 novembre 1959;

Sentito il Consiglio superiore della pubblica istruzione;

Decreta:

Articolo unico.

Sono approvati gli allegati orari e programmi di insegnamento degli indirizzi specializzati per econome-dietiste e per dirigenti di comunità degli istituti tecnici femminili.

Roma, addì 1° giugno 1964

Il Ministro: GUI

PROGRAMMI DEGLI INDIRIZZI SPECIALIZZATI DEGLI ISTITUTI TECNICI FEMMINILI

Dirigenti di comunità

PREMESSA

In base all'art. 2 della legge 8 luglio 1956, n. 782, si è voluto provvedere, per dare maggior campo di scelta alle allieve, all'introduzione nell'Istituto tecnico femminile, di un indirizzo specializzato per la preparazione di dirigenti di comunità.

Per comunità si intende un aggregato di persone (fanciulli, ragazzi, adolescenti, giovani, adulti, anziani), provenienti da varie condizioni sociali e familiari, che si prefigge di giovare alla salute fisica, mentale, sociale e morale dei suoi componenti ed opera, esercitando una azione continuativa e profonda, su ciascuno dei membri in modo che apprendano a rendersi conto dei valori fondamentali della vita e ad essi indirizzare la propria attività.

Una dirigente può prestare la sua opera nei vari tipi di comunità: asili nido, case per gestanti, soggiorni estivi, istituzioni permanenti e specializzate, convitti pensionati, case di riposo, refettori scolastici, mense aziendali, ecc. cioè in tutte quelle numerose istituzioni a carattere formativo, educativo, medico-sociale, assistenziale che, specie nel campo pediatrico, della riabilitazione, della geriatria, vanno sempre più aumentando in uno stato moderno che vuole risolvere i delicati problemi di assistenza sociale.

La dirigente di comunità deve saper dirigere, cioè organizzare, comandare, controllare, ed essere quindi dotata di necessarie particolari attitudini.

Qualità fisiche (salute, forza, resistenza).

Qualità intellettuali (capacità di intuire, comprendere ed apprendere, retto giudizio).

Qualità morali (energia, fermezza, onestà, comprensione, spirito di sopportazione, cortesia, iniziativa, imparzialità, sensibilità, coraggio di fronte alle responsabilità).

Nella formulazione del programma si sono tenute ben presenti le finalità del corso, che mira alla preparazione professionale di personale destinato ad operare in un settore delicato, le cui esigenze sono specifiche e ben identificate, ed in cui fino ad ora hanno operato elementi provvisti dei più vari titoli di studio.

Poichè una comunità mira alla salute fisica, mentale, sociale e morale dei suoi componenti, ognuno dei quali è una unità biopsichica, ne consegue che la specializzazione è stata basata su due gruppi di insegnamenti fondamentali:

a) *psicologia, pedagogia e sociologia;*

b) *igiene e puericultura.*

Questi due gruppi di insegnamenti sono stati affiancati dalle discipline di carattere generale, quali l'italiano, la storia, l'educazione civica, la lingua straniera e da discipline che interessano più da vicino la specializzazione, quali il diritto, l'economia domestica, la tecnica organizzativa, il canto.

Il tirocinio e le esercitazioni pratiche completano opportunamente gli insegnamenti teorici e, per le materie di base, costituiscono anzi parte integrante ed inscindibile di esse.

Le brevi avvertenze premesse alle varie materie e la esposizione abbastanza ampia dei vari argomenti delle materie di insegnamento hanno carattere orientativo allo scopo di permettere ai vari docenti di seguire un filo logico, in una specializzazione nuova.

Istituti tecnici femminili

INDIRIZZO SPECIALIZZATO PER DIRIGENTI DI COMUNITA'

ORARIO SETTIMANALE D'INSEGNAMENTO

MATERIE D'INSEGNAMENTO	III cl.	IV cl.	V cl.	Prova di esame (1)
Religione	1	1	1	
Italiano	3	3	3	s. o.
Storia ed educazione civica . .	2	2	2	o.
Lingua straniera	2	2	3	s. o.
Psicologia e pedagogia . . .	5	5	5	s. o.
Elementi di diritto, economia e sociologia	2	2	2	o.
Chimica	2	2	—	o.
Igiene, puericultura ed esercit.	6	6	6	o.
Contabilità e statistica	2	2	2	o.
Economia domestica e tecnica organizzativa	3	3	3	o.
Musica e canto orale	2	2	2	o.
	30	30	29	
Esercitazioni di tirocinio . . .	3	3	3	p.
Esercitazioni di economia domestica e tec. org.	2	2	3	p.
Educazione fisica	2	2	2	p.
	37	37	37	

(1) s = scritta o = orale p = pratica.

ITALIANO

Programmi dell'indirizzo generale

STORIA

Programmi dell'indirizzo generale

EDUCAZIONE CIVICA

Programmi previsti dal decreto del Presidente della Repubblica 13 giugno 1958, n. 585

LINGUA STRANIERA

Avvertenze: Lo studio della lingua straniera ha per scopo fondamentale quello di consolidare nelle alunne il possesso della lingua precedentemente studiata e di introdurle nella civiltà del popolo di cui la lingua è l'espressione, permettendo loro di seguire e comprendere lo svolgimento dei problemi e fatti riguardanti la loro futura professione.

L'insegnamento deve essere quindi impartito nella lingua che si studia, e i molti esercizi di lettura e conversazione debbono servire anche alla conoscenza e all'uso della terminologia specifica, circa le nozioni acquisite nelle varie materie del corso.

III CLASSE (ore 2).

Approfondimento della conoscenza della lingua studiata negli anni precedenti mediante appropriati esercizi di dettato, lettura, conversazione e composizione.

Lettura di articoli, di riviste che trattano di problemi tecnici relativi alla Scuola con relative esercitazioni orali e scritte.

IV CLASSE (ore 2).

Letture, dettati, traduzioni dalla lingua straniera anche allo scopo di consolidare le conoscenze grammaticali.

Esercizi di conversazione.

Composizioni ricavate anche da letture di brani riguardanti la vita infantile, l'adolescenza, i collegi, le comunità.

V CLASSE (ore 3).

Letture sulla civiltà del paese di cui si studia la lingua.

Lettura e commento di un'opera straniera accuratamente scelta.

Lettura di pubblicazioni, anche periodiche, riguardanti la tecnica relativa all'organizzazione e direzione di una comunità.

Esercizi di conversazione.

Brevi relazioni scritte sulle letture e sulle esercitazioni pratiche delle varie materie.

PEDAGOGIA

Avvertenze: Lo studio della pedagogia può considerarsi centrale nella preparazione delle dirigenti di comunità infantili e femminili e si lega in modo particolare alla psicologia e alla sociologia.

Esso, cioè, ha un contenuto formativo per la personalità delle dirigenti, con le basi filosofiche concettuali su cui si fonda il programma, e un carattere professionale per la conoscenza dell'elemento umano nelle comunità e delle relative particolari finalità sociali, sanitarie, economiche, ecc. Le nozioni storiche sul pensiero pedagogico e filosofico mirano a dare una base logica ai concetti svolti.

III CLASSE (ore 3).

Conversazioni introduttive al problema pedagogico.

Concetto di educazione e autoeducazione.

Rapporto educativo, educatore ed educando; fini e mezzi nell'educazione; educazione individuale e sociale; individualità e personalità.

La famiglia: sue esigenze educative e suoi limiti.

La madre e la sua opera educativa.

Presentazione delle principali figure di educatori dall'antichità al Medio Evo.

Esercitazioni scritte: commenti e analisi di opere autobiografiche e di classici di letteratura infantile.

IV CLASSE (ore 3).

La scuola. Dall'esperienza familiare a quella scolastica. I problemi del governo e della disciplina.

L'alunno e i suoi interessi, le sue attività, le sue caratteristiche individuali e familiari.

L'educazione religiosa: l'opera della famiglia, della scuola e della chiesa.

Il maestro, didattica generale e particolare; problemi e mezzi. La Scuola come comunità. Lo Stato educatore.

Presentazione delle principali figure di educatori dell'età moderna fino a Kant. Esercitazioni su problemi di vita scolastica, disciplina e morale, anche in rapporto con il programma di psicologia. Esercitazioni di interpretazioni di films e programmi TV.

V CLASSE (ore 3).

L'azione direttiva: aspetti specifici del problema in una comunità; relazioni umane con il mondo esterno, con le autorità costituite.

Libertà e autorità, coscienza morale e disciplina; premi e castighi; l'esempio.

Organizzazione di vita comunitaria; bisogni e finalità dei suoi membri; norme legislative e regolamenti delle comunità; collaborazione tra dirigenti e docenti, tra dirigenti e subalterni. Tipi e caratteri di comunità, nel mondo moderno. La attività ricreativa nel suo aspetto educativo; giuoco e giuochi in comune per il fanciullo e per gli adolescenti.

Presentazioni delle principali figure di educatori dell'età moderna da Kant fino ai giorni nostri.

Lettura e commento di brani o di un'opera particolarmente adatta in relazione ai problemi trattati.

Esercitazioni scritte: relazioni su visite a comunità o ad opere assistenziali. Esercitazioni sui mezzi di informazione e di comunicazione di massa.

PSICOLOGIA

III CLASSE (ore 2).

Lo sviluppo psico-fisico dell'individuo come processo unitario. Fattori dello sviluppo; eredità e ambiente.

L'età evolutiva e le sue fasi.

Il bambino dalla nascita a sei anni.

Quadro del comportamento - L'attività istintiva, la vita affettiva e la fantasia.

Il bambino da sei a dodici anni.

Quadro del comportamento - Evoluzione dell'attività intellettuale e della vita affettiva - La socializzazione. Problemi particolari dell'età evolutiva: il giuoco come attività principale del bambino. Le altre attività espressive. Evoluzione della socialità del bambino. La vita di gruppo: il rapporto fra adulto e bambino o gruppi di bambini. Caratteristiche psicologiche dell'infanzia fuori della famiglia. Alcune anormalità del carattere e della condotta.

IV CLASSE (ore 2).

La fase puberale: caratteristiche generali. L'affermazione del proprio io.

L'adolescenza e la gioventù.

Quadro del comportamento. Evoluzione dell'attività intellettuale e della vita affettiva. La socializzazione: la preparazione all'inserimento nel mondo del lavoro; l'orientamento professionale. L'ampliamento dei rapporti sociali. Le attività del tempo libero. Rapporti con l'altro sesso.

Caratteristiche psicologiche dell'adolescenza e della gioventù fuori della famiglia. La vita di gruppo. Alcune anormalità del carattere e della condotta.

V CLASSE (ore 2).

L'età adulta.

Cenni generali di psicologia dell'adulto.

Vita sociale, lavoro, famiglia.

Caratteristiche psicologiche dell'adulto in istituto.

Caratteristiche psicofisiche dell'anziano. Alterazioni organiche e funzionali. Diminuzione di efficienza. Alterazioni della personalità.

Cenni di psico-sociologia della famiglia.
Problemi dell'anziano in Istituto.
Informazioni sulla gerontologia e sulla gerontojatria. Cenni sull'organizzazione assistenziale per anziani e sulla legislazione in materia. Cenni di psicologia sociale: psicologia del lavoro e psicologia industriale. Psicologia urbana e psicologia rurale.

ELEMENTI DI DIRITTO - ECONOMIA E SOCIOLOGIA

III CLASSE (ore 2).

Persona fisica, stati personali e capacità. Diritti della persona.
Persona giuridica: elementi costitutivi e classificazioni; capacità giuridica. La rappresentanza giuridica.
La *famiglia, parentela e affinità.* Il matrimonio; l'affiliazione legittima, naturale ed adottiva. Rapporti giuridici tra coniugi e tra genitori e figli. La patria potestà.
Società nazionale e collettività minori. Società, associazioni e Stato.
Associazioni *non riconosciute.* Associazioni riconosciute e sindacato di lavoratori e di imprenditori.

IV CLASSE (ore 2).

Lo Stato. Origini. Caratteristiche ed elementi costitutivi.
Forme di Governo e forme di Stato. Rapporti fra Stati. Organismi internazionali e sopranazionali.
La Costituzione italiana: sue caratteristiche fondamentali; le libertà costituzionali. Concetto di amministrazione: amministrazione diretta e indiretta, centrale e periferica.
L'attività economica: bisogni, beni, concetto di utilità economica. Concetto di lavoro. Il valore del lavoro anche attraverso i tempi, divisione e organizzazione del lavoro. La produzione e i suoi fattori. L'impresa e i suoi tipi: l'iniziativa privata e la sua funzione sociale. Concetto di reddito. Ripartizione del reddito.
Concetto di scambio. Moneta: *concetto e funzioni.*
L'intervento dello Stato nel campo economico.

V CLASSE (ore 2).

La questione sociale. Diritti e doveri dei lavoratori; la tutela del lavoratore, della lavoratrice madre, del lavoro della donna e del fanciullo. L'*igiene del lavoro;* selezione del lavoratore; centri di orientamento e di addestramento al lavoro.
L'organizzazione sindacale e le sue funzioni.
La previdenza e le assicurazioni sociali.
I principali istituti.
L'assistenza sociale: caratteristiche *generali;* le sue strutture centrali e periferiche. Il servizio sociale.
Cultura e Società: i problemi sociali e progresso; sviluppo dell'assistenza sociale nello Stato italiano e nuovi organismi di attività assistenziale nel mondo moderno; istituzioni educative sociali, comunità e convitti.
Direzione e responsabilità. La funzione direttiva come funzione di responsabilità e di mediazione; problemi di dirigenza su piano umano e sociale.

CHIMICA

Avvertenze: Questo insegnamento costituisce l'indispensabile premessa al successivo studio delle nozioni di dietetica inserite nei programmi di igiene, puericultura ed economia domestica.
L'insegnante darà quindi maggiore sviluppo a quelle parti del programma che rivestono particolare interesse in relazione ai fini che si vogliono raggiungere ed avrà cura di integrare le lezioni teoriche con adeguate esperienze.

III CLASSE (ore 2).

Materia. Atomi, molecole, elementi e composti chimici, cenni sulla struttura dell'atomo e sul sistema periodico degli elementi.
Valenza: reazioni ed equazioni chimiche. Principali tipi di composti organici.
Leggi fondamentali della chimica. Cenni di calcoli stechiometrici. Soluzioni, colloidi, dissociazione elettrolitica, elettroliti e non elettroliti, Ph, idrolisi.
I principali elementi e loro composti.

IV CLASSE (ore 2).

Proprietà generali dei composti organici.
Serie alifatica: idrocarburi, alcooli, aldeidi, chetoni, esteri, eteri, ammine, ammidi, glucidi, lipidi. Enzimi. Fermentazione.
Principali composti aromatici aliciclici ed eterociclici.
Vitamine e ormoni.
Amino-acidi. Sostanze proteiche.
Cenni di chimica degli alimenti.
Alimenti semplici e alimenti composti.
Principi immediati.
Caratteristiche dei più importanti alimenti.

IGIENE PUERICULTURA ED ESERCITAZIONI

Avvertenze: Gli insegnamenti di igiene e puericultura mirano, parallelamente a quelli di psicologia, pedagogia e sociologia, a dare all'allieva una visione unitaria dello studio dell'uomo singolo ed in rapporto alla comunità nelle varie dimensioni anatomo-fisiologiche, costituzionali, psico-sociali.
L'insegnamento teorico sarà integrato con numerose esercitazioni pratiche.

IGIENE

III CLASSE (ore 2).

L'igiene in generale. Significato e valore. L'igiene dell'ambiente.
Ambiente fisico.
Aria normale ed aria viziata: ventilazione naturale e ventilazione meccanica; vita all'aperto; illuminazione; riscaldamento.
Suolo: sua importanza igienica, allontanamento e smaltimento delle spazzature e delle acque luride.
Acqua: le acque di natura; approvvigionamento idrico e requisiti di un'acqua in distribuzione.
Climatologia: fattori atmosferici e fattori tellurici, vegetazione; classificazione dei climi. Climatoterapia (bagno di aria, di luce, elioterapia e talassoterapia).
Ambiente sociale.
L'abitato in generale.
La casa in particolare e suo governo igienico.
Le abitazioni comunitarie in generale.
L'igiene individuale.
L'igiene della persona: del vestiario, pulizia degli indumenti superficiali ed intimi, pulizia del corpo, della bocca, della pelle.
Propaganda igienica.
L'educazione fisica e ginnastica respiratoria e correttiva: influenza dell'esercizio fisico sulle forme esterne del corpo e sulle funzioni dell'organismo.
Para e dismorfismi; giuochi di movimento. Presport.
Lotta contro le malattie infettive parassitarie e sociali.
Nozioni di microbiologia: i microbi. Loro struttura e classificazione: potere patogeno dei microbi, condizione e manifestazione di vita dei microbi. I virus. Elementi di tecnica microbiologica. Il microscopio, i terreni di coltura, le prove biologiche.
Nozioni di epidemiologia generale. Le vie di penetrazione dei germi patogeni nell'organismo. Fonti di infezione; concetto di malattia, malato, convalescente, portatore sano. Vie di penetrazione dei germi.
Le reazioni prodotte nell'organismo dall'invasione dei germi.
La febbre. La fagocitosi. L'immunità; vari tipi di immunità. I vaccini e le vaccinazioni obbligatorie e quelle facoltative. I sieri e l'anafilassi.

IV CLASSE (ore 2).

La profilassi diretta e indiretta. Malattie soggette a denuncia. Isolamento nelle comunità infantili e giovanili. Inchiesta epidemiologica.
Le disinfezioni: meccanica, fisica, chimica. Le disinfezioni nella pratica delle comunità infantili. Le disinfestazioni.
Nozioni di epidemiologia speciale. Le malattie infettive acute: morbillo, rosolia, scarlattina, varicella, quarta e quinta malattia, difterite, parotite, pertosse, poliomielite, febbre tifoide e paratifoide. Meningite cerebro-spinale epidemica, dissenteria bacillare, influenza, tubercolosi.
Cenni sulle principali virosi.

Le malattie parassitarie.

Le principali malattie sociali. Cause, fattori predisponenti, mezzi di prevenzione, assistenza.

La geriatria. Le più comuni malattie della vecchiaia.

Nozioni sulle più comuni malattie non trasmissibili della terza infanzia: malattie della scuola: deviazione della colonna vertebrale (cifosi, scoliosi, lordosi, ecc.) alterazioni della facoltà visiva (miopia, strabismo, ecc.) difetti dell'udito; carie dentarie; adenoidismo, difetti del linguaggio (voce nasale, balbuzie, blesità).

L'assistenza al malato. La stanza del malato: il malato a letto, pulizia personale, abbigliamento. Personale di assistenza, la cartella clinica.

Alimentazione del malato; diete speciali.

Tecnica delle più comuni terapie e delle più semplici analisi di laboratorio. Le più comuni malattie mediche del bambino.

Le più comuni malattie chirurgiche del bambino.

La convalescenza; i soccorsi di urgenza per lussazioni e fratture; per emorragie; per ferite, per deliquio, per svenimento, per avvelenamenti; per ustioni, per morsicature di cani, vipere; per punture di insetti; per accidenti da caldo e da freddo; per asfissia (respirazione artificiale).

V CLASSE (ore 2).

L'igiene collettiva.

Le abitazioni comunitarie in particolare: asili nido. Scuole materne, case per gestanti, soggiorni estivi, istituzioni permanenti e specializzate, scuole, scuole speciali, pensionati, case di riposo, ecc.

Nozioni sugli edifici; misure e quantità degli ambienti e degli impianti necessari per ogni tipo di edificio.

Alternazione e graduazione delle attività (lavoro).

Alternazioni tra lavoro fisico (ginnastica, giuoco, passeggiata) e lavoro intellettuale (scuola, studio, lettura amena, conversazione educativa, ecc.) il riposo. Igiene mentale.

Graduazione, cioè svolgimento di un lavoro con intensità progressiva e con intensità regressiva.

Tavole di gradualternazione.

Alimenti e alimentazione.

La composizione elementare degli organismi viventi.

Sostanze organiche e inorganiche, che compongono l'organismo umano e loro funzioni.

Concetto di alimento semplice e alimento complesso.

Energia e metabolismo: metabolismo energetico e materiale, anabolismo e catabolismo.

Bisogni nutritivi: bisogni energetici e bisogni materiali; criteri generali di valutazione.

La funzione degli alimenti complessi nella dieta giornaliera.

Schemi di razioni per le varie età; la razione alimentare del bambino, del ragazzo, dell'adulto, della persona anziana.

Carenze alimentari.

Cenni sulla conservazione degli alimenti e valore nutritivo degli alimenti conservati.

Cenni sulle alterazioni, sofisticazioni, adulterazioni e falsificazione degli alimenti.

Educazione sanitaria. Educazione alla sicurezza.

Nozioni di legislazione ed organizzazione sanitaria italiana in generale e con particolare riguardo alle comunità.

Nozioni di anti-infortunistica (norme di sicurezza collettiva, prevenzione degli infortuni più comuni). Assicurazioni.

ESERCITAZIONI DI IGIENE

III CLASSE (ore 1).

Vari tipi di ventilatori.

Vari tipi di radiatori.

Igrometri, barometri, termometri.

Tecnica della elio e talassoterapia; lampade di quarzo.

Vari tipi di saponi grassi e neutri.

Visita ad Istituti di assistenza per minori della prima infanzia, ad asili ed a comunità infantili.

Tecnica della ginnastica respiratoria e correttiva. Semplici esercizi.

I più comuni giuochi di movimento: in cortile, in ambiente aperto a seconda dell'età e del sesso.

Osservazioni microscopiche di alcuni tipi di microorganismi patogeni.

Osservazioni di terreni di coltura dei germi (esemplari).

Vaccini e sieri (esemplari).

IV CLASSE (ore 1).

I più comuni disinfettanti e loro uso pratico in comunità.

I più comuni disinfestanti e loro uso pratico in comunità.

Osservazioni di tavole riproducenti le più comuni malattie esantematiche.

Osservazioni microscopiche di ecto ed endo parassiti.

Visita ad istituti per sensoriali, logopatici, sordastri, ecc.

Visita a pensionati ed a case di riposo per persone anziane.

Esercitazioni pratiche sulle più comuni profilassi: visiva, dentale, ecc.

Esercitazioni pratiche sulle più comuni tecniche di soccorso di urgenza.

V CLASSE (ore 1).

Osservazioni di progetti di massima e planimetria di Istituti permanenti o estivi; di asili nido e case per gestanti; di pensionati o case di riposo, con particolare riguardo alla quantità e misure degli ambienti e degli impianti.

Esame ed esercitazione sulle tavole di gradualternazione tra lavoro fisico ed intellettuale; tra intensità di lavoro progressivo e regressivo.

Traduzione in principi nutritivi e determinazione del valore calorico di alimenti singoli ed associati e di diete giornaliere.

Esercitazioni sui metodi di esposizione e sui mezzi audiovisivi atti a realizzare l'educazione sanitaria e l'educazione alla sicurezza.

Esercitazioni sui vari metodi statistici con particolare riguardo al metodo del campione (nel campo sanitario).

Esercitazioni sulle norme di sicurezza collettiva.

Esempi degli infortuni più comuni nelle collettività.

PUERICULTURA

III CLASSE (ore 2).

Elementi di anatomia e fisiologia umana.

Nozioni generali sugli esseri viventi. Concetto di cellula, tessuto, organi, apparato e sistema. Sviluppo del corpo umano e sua organizzazione; nozioni di embriologia.

Lo scheletro e l'apparato muscolare; fisiologia delle ossa e dei muscoli striati volontari. Pelle, mucose, sierose.

Apparato circolatorio; sangue e linfa; la circolazione del sangue. Apparato respiratorio; meccanica e chimica della respirazione. Apparato digerente. Apparato genitale. Apparato urinario.

Sistema nervoso centrale e periferico. Sistema nervoso vegetativo. Ghiandole a secrezione interna ed esterna. Organi dei sensi e sensazioni.

La gravidanza: il neonato. Particolari anatomo-fisiologici del neonato e del lattante. Differenze anatomiche e fisiologiche tra bambino e adulto.

IV CLASSE (ore 2).

Crescenza e sviluppo. Il ciclo della vita umana: periodo evolutivo; età matura; periodo involutivo.

Armonia della crescenza; leggi dell'accrescimento e principali anomalie.

I fattori condizionanti l'accrescimento.

I periodi dell'età evolutiva; prima infanzia, seconda infanzia, terza infanzia, pubertà, adolescenza, giovinezza.

Tecnica e valutazione dei più comuni rilievi antropometrici. I metodi auxologici.

Coordinazione neuro-muscolare. Lo sviluppo sensoriale. Lo sviluppo intellettuale. Lo sviluppo psichico. I difetti di sviluppo dell'attenzione, del potere di concentrazione mentale e della volontà di apprendere. Ritardi dello sviluppo intellettuale.

Corredo della camera e del bambino.

Il letto del bambino; vari tipi, requisiti. Le varie posizioni del bambino a letto.

Il vestiario del bambino. La pulizia giornaliera del bambino. Sonno e riposo, stanchezza del bambino. Educazione ed abitudini di vita.

V CLASSE (ore 2).

L'alimentazione in generale. Concetto di bisogno alimentare.

Il latte: differenza fra i vari latti alimentari. Allattamento materno. Impedimenti e controindicazioni. Allattamento artificiale; il latte vaccino, sua preparazione; latti in polvere, latticelli, latti artificiali. Allattamento misto.

Divezzamento e alimentazione del bambino dopo il divezzamento.

Disturbi della nutrizione.

Alimentazione della seconda infanzia.

Alimentazione della terza infanzia, dell'adolescenza, della giovinezza.

Alimentazione della persona anziana.

Le diete individualizzate.

Protezione ed assistenza alla maternità infanzia.

ONMI - Brefofrofi.

Cenni sui principali istituti giuridici a favore dell'infanzia abbandonata.

Cenni sulle istituzioni assistenziali permanenti e diurne per bambini sani, gracili, predisposti, orfani, abbandonati, minorenni da correggere ed educare, ciechi e sordomuti, poliomielitici, anormali-psichici, cardio-reumatici, spastici, ecc.

Cenni sulle colonie di vacanza.

ESERCITAZIONI DI PUERICULTURA

III CLASSE (ore 1).

Osservazione microscopica di qualche cellula e di qualche tessuto.

Esercitazioni sullo scheletro.

Studio dei vari organi su riproduzioni in plastica.

Esercitazioni allo spirometro.

I più comuni esercizi respiratori.

Esame sommario delle urine.

Esame emocromocitometrico.

Uso del termometro clinico.

Esercitazioni scritte su quesiti di anatomia e fisiologia.

IV CLASSE (ore 1).

Controllo ponderale del bambino: la doppia pesata; controllo staturale.

Esercitazioni sulla tecnica del prelievo delle comuni misure antropometriche del ragazzo e dell'adolescente.

Esercitazione sui vari metodi auxologici.

Come si veste il lattante, il divezzo.

Esercitazioni sulla pulizia giornaliera del bambino.

Tecnica del bagno generale al lattante e al divezzo.

Modalità per la misurazione della temperatura, polso e respiro.

V CLASSE (ore 1).

Il latte vaccino, i vari latti in commercio (esemplari).

Esercitazioni sulla tecnica dell'allattamento artificiale, preparazione e manutenzione delle boccette e dei poppatoi.

Esercitazioni circa i vari metodi di individualizzazione delle diete in una comunità di terza infanzia o di adolescente.

Esercitazione circa i metodi di individualizzazione della dieta nelle persone anziane.

Visita ad istituti specializzati o per sani; a colonie di vacanza.

CONTABILITA' E STATISTICA

Avvertenze: L'insegnamento della contabilità e statistica, ha una finalità essenzialmente pratica e pertanto complementare degli insegnamenti di economia domestica e tecnica organizzativa e di igiene.

Lo svolgimento dei singoli argomenti del programma sarà accompagnato da molti esercizi scritti alla lavagna.

III CLASSE (ore 2).

Sistemi di misure decimali e non decimali. Riduzione di misura da un sistema all'altro.

Sistemi monetari e calcoli relativi.

Generalità sul cambio e cenni sulle operazioni di cambio.

Calcoli percentuali. Interesse e sconto.

Cenni sui principali titoli di credito: cambiale, assegno circolare e bancario, ecc.

IV CLASSE (ore 2).

Conti correnti. Compra-vendita e documenti relativi. Trattamento fiscale delle fatture.

Concetto di azienda e vari tipi di azienda.

Patrimonio e inventario.

La previsione: conti e bilanci.

Gestione: costi, ricavi e reddito.

Registrazioni contabili nei vari libri elementari: cassa, magazzino, crediti e debiti, spese, scadenzari, ecc.

Bilancio consuntivo.

Rapporti di lavoro: contratti collettivi, assicurazioni e relativi documenti.

V CLASSE (ore 2).

Nozioni di statistica demografica e sanitaria. Concetto di statistica.

Il metodo statistico. Rilevazione diretta e indiretta. La rilevazione dei dati statistici con particolare riguardo al metodo del campione. Le serie statistiche. L'esposizione dei dati. Rappresentazione grafica dei dati statistici; diagrammi e cartogrammi. Elaborazione dei dati. Rapporti statistici. Medie. Numeri indici. Cenni sulla interpretazione dei dati.

ECONOMIA DOMESTICA E TECNICA ORGANIZZATIVA

Avvertenze: L'insegnamento dell'economia domestica continua lo studio precedente dell'organizzazione della vita familiare trasferendolo in quello dell'organizzazione di una comunità ed è strettamente connesso con gli insegnamenti di igiene, puericultura e contabilità.

Le esercitazioni pratiche devono essere considerate come una anticipazione della pratica professionale delle future dirigenti di comunità.

III CLASSE (ore 3).

Aspetti economici, igienici ed estetici della casa in generale e degli ambienti necessari all'organizzazione di una collettività.

L'arredamento: il mobile funzionale e utilizzazione razionale dello spazio. Vari legni ed altro materiale usato per la fabbricazione di mobili.

Esigenze estetiche nell'arredamento moderno. Cenni di storia dell'arredamento. Manutenzione della casa e degli arredi.

La funzione del colore negli ambienti e negli arredi.

Impianto di un guardaroba per collettività: criteri di scelta per i tessuti (e per indumenti particolarmente adatti per comunità infantili).

L'esame dei tessuti.

Requisiti igienici dei tessuti, con particolare riferimento a quelli maggiormente usati per l'impianto di guardaroba nelle comunità.

Studio del fabbisogno di biancheria, in relazione alle varie età.

Operazioni razionali di manutenzione dei corredi. Lavature normali e speciali dei corredi della casa e di collettività. La stiratura. Difesa dalle tarme.

Vestiario del personale addetto alla comunità in rapporto alle particolari occupazioni nei vari tipi di comunità.

IV CLASSE (ore 3).

Il problema alimentare nella vita della famiglia e di una collettività.

Buone abitudini e norme di civiltà a riguardo dell'alimentazione.

Organizzazione della cucina e della dispensa di una famiglia e di una collettività. Arredamento di sale da pranzo per i vari tipi di case e di comunità. L'apparecchiatura della tavola. Importanza del fattore estetico.

Vari tipi di mense collettive: mense aziendali; refettori scolastici, colonie estive e diurne, ecc.

Scelta del personale collaboratore ed attribuzioni delle mansioni spettanti ad ognuno in rapporto ai servizi, al lavoro, agli uffici. Orari di lavoro, regolamento disciplinare, rapporti con il personale.

Il posto di lavoro, della mensa e del riposo e per ogni membro della comunità: l'uniforme, l'ordine della persona, il comportamento nella comunità e fuori.

Gli orari delle comunità; criteri generali per la loro compilazione.

Piani di lavoro: mensili, settimanali, giornalieri. Piani di lavoro occasionali e di emergenza.

Scelta e ripartizione del materiale relativo alle varie occupazioni e ai giuochi in particolare; gli attrezzi ginnici.

V CLASSE (ore 3).

Criteri di scelta e di acquisto degli alimenti. Coefficiente di rifiuto.

Preparazione e cottura razionale degli alimenti. La conservazione degli alimenti. Adulterazione degli alimenti. Le frodi alimentari. Sanzioni legislative.

Le liste dei pasti. Criteri per la compilazione di liste speciali. Controllo circa la realizzazione delle liste e delle diete.

Le comunità infantili; colonie di vacanze e permanenti. Tipi di istituti (specializzati e non) per adolescenti, per giovani, per adulti e per anziani.

Piani di acquisto per le attrezzature e gli arredamenti dei vari tipi di comunità in armonia con gli ambienti.

Impianto e controllo di una contabilità relativa alla gestione di una collettività.

Le ammissioni e regolarizzazioni degli ammessi. Schedari e registri.

Rapporti con le famiglie, con le autorità, con gli enti.

La corrispondenza, il protocollo.

MUSICA E CANTO CORALE

Avvertenze: L'insegnamento del canto si propone un fine estetico, fisiologico e ricreativo.

In rapporto alle finalità di questo Corso di studi si propone anche lo scopo di porre le allieve in grado di insegnare facili canti e collaborare con l'insegnante di educazione fisica, nello svolgimento di quella parte del programma che riguarda i giuochi, le danze e gli esercizi ritmici.

III CLASSE (ore 2).

Teoria

Notazione musicale: note, figure e pause.

La misura o battuta. I tempi semplici.

Punto e legatura di valore.

La scala in Do maggiore. Gradi congiunti e disgiunti.

Intervalli. Toni e semitoni.

Norme circa l'emissione della voce nel canto.

Norme che regolano la pronuncia delle parole nel canto.

Pratica

Esercizi di solfeggio nei tempi semplici (2/4 - 3/4 - 4/4) con l'impiego graduale fino alla semicroma.

Esercizi di dettato ritmico.

Facili solfeggi cantati.

Canti per imitazione e facili canoni a 2 voci.

IV CLASSE (ore 2).

Teoria

Sincope e contrattempo.

Note sovrabbondanti (terzina e sestina).

Tempo a cappella o tagliato.

Tempi composti (6/8 - 9/8 - 12/8). Le alterazioni musicali.

Concetto di tonalità.

Modo maggiore e modo minore.

Pratica

Prosecuzione degli esercizi di solfeggio e di dettato ritmico nei tempi semplici e composti. Solfeggi cantati.

Canti per imitazione e canoni a due, tre voci.

V CLASSE (ore 2).

Teoria

Accordi fondamentali delle tonalità maggiori e minori. Uso del corista e formula tonale.

Chiave di basso.

Alcune nozioni sul setticlavio.

Brevi nozioni sull'organo vocale, sull'emissione della voce, respirazione, registri, ecc. (con particolare riguardo alle voci infantili).

Nozioni fondamentali per l'educazione della voce del bambino, del ragazzo, dell'adolescente, del giovane, dell'adulto.

Norme per l'insegnamento del canto negli istituti di Educazione, pensionati e case di riposo, e informazione sulla lettura corale, patriottica, religiosa, e di vario argomento.

Brevi notizie storiche intorno allo svolgimento dell'arte musicale, che servano a completare la cultura generale dell'allieva.

Pratica

Prosecuzione degli esercizi di solfeggio parlato e cantato, nei tempi semplici e composti, e di dettato ritmico.

Canti corali a una voce e a due. Canoni a più voci.

Facili elementi di dettato ritmico.

Conoscenza della tastiera di uno strumento musicale.

Audizione di brani di musica operistica, di musica classica, ecc.

ESERCITAZIONI DI TIROCINIO

III - IV - V CLASSE (ore 3 per classe).

Avvertenze: Le esercitazioni pratiche di tirocinio si riferiscono alla vita e alle occupazioni dei bambini, ragazzi, giovani, adulti, anziani che costituiscono le comunità. Esse avranno un ordine logico, dipendente dagli argomenti trattati nei programmi di psicologia e pedagogia e saranno sempre oggetto di rielaborazione critica, di opportune discussioni e di particolareggiate relazioni. Pertanto in queste esercitazioni vanno inclusi anche gli esercizi scritti richiesti dal programma di pedagogia e psicologia.

Fanno parte integrante delle esercitazioni le visite e le assistenze saltuarie e periodiche alla vita di comunità (nidi, scuole materne, brefotrofi, colonie, mense collettive, pensionati e case di riposo).

Quanto al contenuto delle esercitazioni, si allega un elenco di argomenti divisi per categorie di attività; è compito dell'insegnante di pedagogia e psicologia, coadiuvata opportunamente da personale tecnico, dare svolgimento razionale e graduale alle esercitazioni stesse nei tre anni del corso.

La parte delle esercitazioni riguardante i giuochi in sede e all'aperto, dovrà essere svolto in collaborazione con l'insegnante di educazione fisica, la quale nelle sue lezioni, avrà cura di esercitare le allieve, oltre che all'addestramento fisico, all'organizzazione sistematica dei giuochi, per gruppi gradualmente più numerosi e al tono giusto ed efficace della parola che deve essere di comando. La parte delle esercitazioni riguardanti talune attività espressive, sarà svolta in collaborazione con l'insegnante di musica e canto.

GIUOCO

Scelta ed adattamento dei giuochi secondo il tipo di istituto, di stagione, di località; l'età e il sesso dei ragazzi.

Metodi per la presentazione dei giuochi.

Giuoco libero e giuoco organizzato.

Giuochi all'aperto e in sede; giuochi da fermo, per squadre, grandi giuochi.

Attrezzature e materiale necessario per i giuochi.

Giuochi presportivi, sport per giovani e persone anziane.

ATTIVITA' ESPRESSIVE

Canto corale. Elementi di tecnica del canto (emissione della voce, impostazione, respirazione); canzoni sceneggiate.

Scenette a soggetto. Teatrino dei burattini.

Danze regionali.

Giuochi di prestigio e umoristici.

Uso di filmine; cinema, radio e televisione.

Elementi di pratica fotografica e cinematografica a passo ridotto.

LAVORO MANUALE

Il giuoco-lavoro, per i fanciulli e fanciulle; al mare, al bosco, sul prato; con carta, cartone, legno, ritagli di stoffa, eccetera.

Disegno e pittura; lavori in creta, cartapesta ed altre materie plastiche.

Gare e mostre di giuoco-lavoro.

Giardinaggio, collezioni e raccolte per ragazzi e per persone anziane.

ATTIVITA' CULTURALI

Come parlare ai ragazzi. Conversazioni ricreative ed educative.

Commento sulle notizie di stampa quotidiana, racconti storici di fantasia, letture di libri e giornalini.

Diari e giornali di squadra e murali.

Scelta delle letture: la stampa educativa.

Bibliotechina: organizzazione e funzionamento.

Come parlare all'adulto e all'anziano.

Attività mentali per persone anziane.

Letture, giuochi sedentari.

ESERCITAZIONI DI ECONOMIA DOMESTICA E TECNICA ORGANIZZATIVA

Avvertenze: Le esercitazioni di economia domestica e tecnica organizzativa saranno veri e propri turni di lavoro, da svolgersi sotto controllo in qualche comunità con turni o settimanali o estivi, in modo da abituare le giovani alla futura professione, da stimolare le loro energie, da svilupparne le attitudini e fornire loro l'aiuto e le direttive di cui hanno bisogno per assumere le responsabilità cui sono destinate.

III CLASSE (ore 2).

Studio dei caratteri igienici, economici ed estetici dei mobili usati nel passato mediante esami di libri, riviste, stampe.

Schemi e piante riguardanti l'arredamento dei vari locali di una convivenza di bimbi, ragazzi, giovani, adulti ed anziani.

Esercizi di preventivi di acquisti con ricerche fatte dalle allieve circa i prezzi degli arredi e dei tessuti.

Redazione di inventari per l'impianto di un guardaroba nei vari tipi di comunità.

Razionali operazioni di manutenzione della casa, di locali, della biancheria e del vestiario con l'uso di moderne attrezzature e di ritrovati scientifici. Il materiale di pulizia della casa, degli arredi e dei corredi

Lavature normali e speciali dei corredi, della persona e della casa.

Uso degli elettrodomestici.

Esercitazioni di rammendo, di riparazione, di stiratura.

IV CLASSE (ore 2).

Schemi ed esercizi grafici sullo svolgimento del lavoro nelle varie cucine con particolare riguardo alla sistemazione dei servizi e alle attrezzature.

Salubrità nella tecnica della cucina.

Conservazione delle derrate in famiglia e in comunità.

Qualche semplice preparazione.

Accessori della tavola e loro manutenzione, apparecchiatura per i pasti, decorazione per la tavola, cure per la presentazione dei cibi.

Il servizio. Esercizio di rigovernatura.

Preparazione degli orari di lavoro del personale. Schemi di servizi. Tabelle organiche del personale in rapporto alla consistenza numerica della comunità.

V CLASSE (ore 3).

I consumi alimentari e i mercati: visite a negozi e mercati; rilievi di prezzi e prove pratiche per il coefficiente di rifiuto.

Tecnica culinaria: dalle preparazioni fondamentali alle preparazioni di pasti normali, di particolari festività.

Qualche esercizio per particolari diete.

Compilazione di piani di acquisto.

Conoscenza di registri, di schedari nell'organizzazione di qualche collettività alla cui vita si sarà partecipato con visite periodiche e con turni di assistenza.

Compilazione di schede anche statistiche.

Inventario. Tenuta dei registri per l'arredamento, l'alimentazione, e l'amministrazione. Tenuta del protocollo. Rapporti sul personale.

Rapporti informativi alle famiglie e alle autorità.

Relazioni.

Econome dietiste

PREMESSA

In base all'art. 2 della legge 8 luglio 1956, n. 782, si è voluto provvedere, per dare maggior campo di scelta alle allieve, all'introduzione, nell'istituto tecnico femminile, di un indirizzo specializzato per la preparazione di econome dietiste di comunità.

Una economa dietista può prestare la sua opera nei vari tipi di comunità: asili nido, case per gestanti, soggiorni estivi, istituzioni permanenti e specializzate, convitti, pensionati, case di riposo, refettori scolastici, mense aziendali, ecc., cioè in tutte quelle numerose istituzioni a carattere formativo, educativo, medico-sociale, assistenziale che specie nel campo pediatrico, sociale, della riabilitazione, della geriatria, vanno sempre più aumentando in uno Stato moderno, che vuole risolvere i delicati problemi dell'assistenza sociale.

* * *

L'economa dietista deve essere dotata di particolari attitudini e cioè:

di qualità fisiche (salute, forza, resistenza);

di qualità intellettuali (capacità di intuire, comprendere ed apprendere, retto giudizio);

di qualità morali (energia, fermezza, coraggio di fronte alle responsabilità, spirito di iniziativa, costanza, tatto, dignità);

qualità tutte necessarie per poter amministrare.

Amministrare vuol dire provvedere a:

organizzare gli ambienti ove devesi operare (uffici, archivio, casellario, ecc.);

formare il personale in modo da adibirlo a mansioni secondo le necessità della comunità e le attitudini personali;

comandare, cioè agire secondo gli ordini ricevuti dalla Direzione;

controllare, cioè vigilare sulle esecuzioni degli ordini dati.

Da quanto sopra esposto, emerge la necessità di adattare i programmi di insegnamento teorico di tirocinio e di esercitazione, non più alla vita del nucleo familiare, ma a quella di un aggregato di persone, quale è una comunità.

* * *

L'economa dietista, deve pertanto possedere una indispensabile preparazione nel campo della Scienza dell'Alimentazione e della Contabilità matematica, finanziaria e statistica.

Ai suddetti due insegnamenti di base, sono affiancati gli insegnamenti a carattere generale quale l'italiano, la storia e l'educazione civica, la lingua straniera e insegnamenti che interessano più da vicino la specializzazione, quale la psicologia, l'economia e la legislazione sociale, la chimica e la merceologia, l'igiene e l'economia domestica.

Le esercitazioni completano opportunamente gli insegnamenti teorici e in qualche caso, come nella scienza dell'alimentazione, costituiscono parte integrante ed inscindibile dell'insegnamento teorico, dimostrando la loro utilità nella soluzione di tanti problemi di vita quotidiana.

* * *

Le brevi avvertenze premesse alle varie materie e la esposizione abbastanza ampia dei vari argomenti delle materie di insegnamento, hanno carattere orientativo allo scopo di permettere ai vari docenti di seguire un filo logico in una specializzazione nuova.

Istituti tecnici femminili

INDIRIZZO SPECIALIZZATO PER ECONOME DIETISTE

ORARIO SETTIMANALE DI INSEGNAMENTO

MATERIE DI INSEGNAMENTO	III cl.	IV cl.	V cl.	Prova di esame (1)
Religione	1	1	1	—
Italiano	3	3	3	s. o.
Storia ed educazione civica	2	2	2	o.
Lingua straniera	2	2	3	s. o.
Psicologia	3	—	—	o.
Diritto economia e legislaz. soc.	—	2	2	o.
Contabilità, matematica finanziaria e statistica	3	2	2	s. o.
Chimica generale inorganica ed organica ed esercitazioni	6	—	—	o.
Merceologia	—	4	—	o.
Trasformazione e conservazione degli alimenti	—	—	4	o.
Chimica degli alimenti ed eserc.	—	2	2	o.
Scienza dell'alimentazione ed eserc.	—	5	5	o.
Anatomia e fisiologia umana	4	—	—	o.
Igiene ed esercitazioni	3	4	3	o.
Economia domestica	2	2	3	o.
	29	29	30	
Dattilografia ed esercitazioni di calcolo meccanico	4	4	2	p.
Esercitazioni di economia domestica	2	2	3	p.
Educazione fisica	2	2	2	p.
	37	37	37	

(1) s = scritta - o = orale - p = pratica.

ITALIANO

Programma dell'indirizzo generale.

STORIA

Programma dell'indirizzo generale.

EDUCAZIONE CIVICA

Programmi previsti dal decreto del Presidente della Repubblica 13 giugno 1958, n. 585.

LINGUA STRANIERA

Avvertenze: Lo studio della lingua straniera ha per scopo fondamentale quello di consolidare nelle alunne il possesso della lingua precedentemente studiata e di introdurle nella civiltà del popolo di cui la lingua è l'espressione, permettendo loro di seguire e comprendere lo svolgimento di problemi e fatti riguardanti la loro futura professione.

L'insegnamento deve essere quindi impartito nella lingua che si studia e i molti esercizi di lettura e conversazione debbono servire anche alla conoscenza e all'uso della terminologia specifica circa le nozioni acquisite nelle varie materie del corso.

III CLASSE (ore 2).

Approfondimento della conoscenza della lingua studiata negli anni precedenti mediante appropriati esercizi di dettato, lettura, conversazione e composizione. Lettura di articoli di riviste che trattano di problemi tecnici relativi alla scuola con relative esercitazioni orali e scritte.

IV CLASSE (ore 2).

Letture, dettati, traduzioni dalla lingua straniera anche allo scopo di consolidare le conoscenze grammaticali.
Esercizi di conversazione.
Composizioni ricavate anche da letture di brani.

V CLASSE (ore 3).

Letture sulla civiltà del paese di cui si studia la lingua.
Lettura e commento di un'opera straniera, scelta fra le più rappresentative della letteratura, dell'arte, della scienza.
Lettura di pubblicazioni, anche periodiche, riguardanti la tecnica relativa all'amministrazione e all'alimentazione di una comunità.
Esercizi di conversazione e corrispondenza commerciale.

PSICOLOGIA

Avvertenze: Lo studio della psicologia vuole contribuire alla formazione della personalità dell'allieva, ma soprattutto si pone in rapporto con le sue future mansioni, in quanto le consente la conoscenza di quell'elemento umano che costituisce il fondamento di ogni convivenza organizzata.

Il programma di psicologia, pertanto, tratta lo studio della persona secondo una visione unitaria, con particolare riguardo alle motivazioni psicologiche che sono alla base dei disordini alimentari più direttamente interessanti l'attività della economa dietista.

La materia dovrà essere svolta in forma piana e discorsiva, ricorrendo frequentemente a concrete esemplificazioni e curando la necessaria correlazione con le nozioni di anatomia, fisiologia, igiene e pedagogia.

III CLASSE (ore 3).

Lo sviluppo fisico-psichico dell'individuo come processo unitario. Fattore dello sviluppo, eredità e ambiente.
L'età evolutiva e le sue fasi.
Il bambino dalla nascita a sei anni; quadro del comportamento.
L'attività istintiva, la vita affettiva, la fantasia.
Il bambino da sei a dodici anni; quadro del comportamento, la evoluzione dell'attività intellettuale e della vita affettiva; la socializzazione.
La fase puberale; caratteristiche generali. L'affermazione del proprio « Io ».
L'adolescenza e la gioventù; la preparazione all'inserimento nel mondo del lavoro; l'orientamento professionale. L'ampliamento dei rapporti sociali; le attività di tempo libero. I rapporti con l'altro sesso: Problemi particolari della età evolutiva; il giuoco come attività principale del bambino; le altre attività espressive; evoluzione della socializzazione del bambino; la vita di gruppo; il rapporto tra adulto e bambino o gruppi di bambini; l'osservazione come mezzo di conoscenza dell'individuo e del gruppo; caratteristiche psicologiche dell'infanzia e dell'adolescenza fuori della famiglia; alcune anormalità del carattere e della condotta.
L'età adulta:
Cenni generali di psicologia dell'adulto: vita sociale, lavoro, famiglia caratteristiche psicologiche dell'adulto in istituto.
Caratteristiche psicofisiche dell'anziano. Alterazioni organiche e funzionali; diminuzione di efficienza; alterazioni della personalità; perdita di prestigio.
Problemi dell'anziano in istituto.
Motivazioni psicologiche di errori di alimentazione;
Motivazioni ambientali di errori di alimentazione.

DIRITTO, ECONOMIA E LEGISLAZIONE SOCIALE

Avvertenze: L'insegnamento delle materie giuridiche ed economiche deve avere lo scopo di chiarire alla mente delle alunne i concetti generali di studio relativi ai vari argomenti compresi nel programma di studio, la cui trattazione dovrà essere contenuta entro i limiti richiesti dalle particolari finalità del corso di specializzazione.

IV CLASSE (ore 2).

Persona fisica e persona giuridica. La capacità giuridica, la rappresentanza.
La famiglia, parentela e affinità. Il matrimonio, la filiazione legittima, naturale e adottiva. Rapporti giuridici tra coniugi e tra genitori e figli. La patria potestà; la tutela.
Successione legittima e testamentaria. Testamento e donazione.
Società nazionale e collettività minori. Lo Stato. Rapporti tra Stati. Organismi internazionali e soprannazionali.
L'attività economica, bisogni, beni. Concetto di utilità, valore e prezzo.
La produzione e i suoi fattori. L'impresa e le società.
Iniziativa privata e la sua funzione sociale. L'intervento dello Stato nel campo economico.

V CLASSE (ore 2).

Concetto di lavoro. Le tappe dell'evoluzione economica.
Divisione e organizzazione del lavoro.
La questione sociale e le più importanti dottrine economiche.
Diritti e doveri del lavoratore. Tutela del lavoratore, della lavoratrice madre, del lavoro della donna e del fanciullo.
L'igiene del lavoro. Centri di orientamento e di addestramento al lavoro.
La previdenza e le assicurazioni sociali.
L'organizzazione sindacale e le sue funzioni.
L'assistenza sociale: sue strutture centrali e periferiche.
Il servizio sociale e suo sviluppo nel nostro Stato e nel mondo moderno. Istituzioni educative e sociali: comunità e convitti.

CONTABILITA' MATEMATICA FINANZIARIA E STATISTICA

Avvertenze. Il programma della terza classe deve essere svolto mediante una serie di esercitazioni, possibilmente con l'ausilio delle macchine calcolatrici, facendo continuo richiamo alle nozioni di matematica che sono alla base del calcolo computistico.
Lo studio della cambiale e degli altri titoli di credito indicati nel programma dovrà essere limitato alle nozioni pratiche necessarie a far chiaramente comprendere l'importanza di quei titoli come mezzi di regolamento e di pagamento in uso nella pratica commerciale.
Il programma della IV classe è preceduto dalla trattazione del cambio, dei fondi pubblici e privati, dei conti correnti. Anche per questi argomenti saranno date nozioni pratiche che mettano in grado le alunne di svolgere con sicurezza le relative esercitazioni.
Lo studio della contabilità si propone di far conoscere i principi generali riguardanti la compilazione delle scritture nelle aziende di erogazione, nonchè la compilazione di bilanci preventivi e di rendiconti.
Lo studio della matematica finanziaria deve mettere in grado le alunne di risolvere i problemi riguardanti la valutazione delle rendite e gli ammortamenti mediante l'uso delle tavole finanziarie senza pretendere la dimostrazione delle relative formule.
La statistica dovrà essere svolta in forma semplice e piana applicando, nelle parti che lo richiedono, i procedimenti matematici che sono già a conoscenza delle alunne.

III CLASSE (ore 3).

Concetto di misura.
Sistemi di misure decimali e non decimali.
Numeri complessi ed operazioni relative.
Generalità sulla moneta.
Sistema monetario italiano. Principali monete estere. Parità monetaria.
Richiamo ai concetti di rapporto e di proporzione. Grandezze proporzionali. Regola del tre semplice.
Calcoli percentuali. Calcoli sopra cento e sotto cento. Percentuali successive. Regola catenaria e sue applicazioni.
Miscugli. Rapporti semplici e composti, diretti e inversi. Concetto di merce. Contrattazione delle merci. Fatture. Documenti relativi ai pagamenti. Interesse semplice: sua determinazione con i vari procedimenti in uso nella pratica commerciale. Uso delle tavole prontuarie. Interesse di più capitali impiegati allo stesso saggio e per tempi diversi.
Capitalizzazione semplice. Ricerca del montante.
Adeguati di tempo e di saggio. Scadenza comune. Compensi di anticipazione.
Sconto commerciale e sconto razionale. Valori attuali.
Sconto di più capitali.
Cambiale. Assegno circolare. Assegno bancario. Vaglia cambiario.
Sconto di cambiali. Distinta di sconto.

IV CLASSE (ore 2).

Cambio; listini di cambio. Principali operazioni di cambio diretto.
Fondi pubblici e privati. Quotazione dei titoli. Principali operazioni sui titoli.
Conti correnti semplici ed a interesse.
Principali metodi usati nella pratica per l'appuramento dei Conti correnti ad interesse.
Rapporti con Banche di credito ordinario.
Concetto di azienda e di amministrazione.
Classificazione delle aziende.
Patrimonio e suoi componenti.
Valutazione dei componenti patrimoniali.
Inventari. Varie specie di inventari.
La previsione. Le entrate e le uscite.
Fasi delle entrate e delle uscite finanziarie. Bilanci di previsione. Loro contenuto e loro importanza come strumenti di controllo. Varie specie di bilanci e di previsione.
Esempi di inventari e di bilanci preventivi.
Capitalizzazione composta. Montante composto. Valore attuale;
Uso delle tavole finanziarie per la soluzione dei problemi relativi alla capitalizzazione composta.
Capitalizzazione composta mista.
Capitalizzazione composta frazionata.
Concetto di rendita.
Rendite temporanee: posticipate e anticipate, immediate e differite. Valore finale e valore attuale di una rendita.
Calcolo di tali valori con l'uso delle tavole finanziarie.
Rendite perpetue: immediate e differite.
Calcolo della rata necessaria per costituire un capitale.

V CLASSE (ore 2).

La gestione: documenti del controllo concomitante.
Le registrazioni. I libri contabili. Principali scritture elementari relative alla gestione del patrimonio ed alla gestione del bilancio.
Libri di carico e scarico di materiali vari e di provviste.
Partitari. Libri di cassa. Registro delle entrate. Registro delle uscite ecc.
Sistemi di scritture e metodi di registrazione.
Rendiconti. Bilancio consuntivo, e rendiconto patrimoniale.
Ammortamento di un prestito. Ammortamento progressivo. Ammortamento a quota di capitale costante: applicazioni.
Cenni sull'ammortamento a due tassi.
Concetto di statistica. Il metodo statistico. Rilevazione diretta e indiretta (con particolare riguardo al metodo del campione).
Le serie e le seriazioni statistiche.
Elaborazione dei dati. Principali metodi matematici per la elaborazione dei dati statistici.
Esposizione dei dati. Rappresentazione grafica dei dati statistici; diagrammi e cartogrammi.
I numeri indici.
Cenni sulla interpretazione dei dati.

CHIMICA GENERALE INORGANICA E ORGANICA ED ESERCITAZIONI

Avvertenze: Questo insegnamento, oltre ad avere carattere culturale, deve considerarsi indispensabile premessa al successivo studio della chimica degli alimenti e della scienza dell'alimentazione. Dovrà essere dato pertanto ai vari argomenti uno sviluppo proporzionato a questi fini.
L'insegnante saprà trovare nella propria esperienza didattica i limiti e le caratteristiche della sua azione, valendosi di tutti quegli espedienti didattici che rendano accessibili e di agevole apprendimento le lezioni anche le più impegnative.

III CLASSE (ore 6).

Materia. Atomi e molecole. Struttura dell'atomo. Energia atomica e sue applicazioni.

Elementi e composti chimici. Sistema periodico degli elementi.

Metalli e non metalli.

Valenza. Reazioni ed equazioni chimiche.

Principali tipi di composti inorganici.

Leggi fondamentali della chimica e cenni di calcoli stechiometrici. Equilibrio chimico. Legge di azione di massa.

Catalisi.

Soluzioni. Colloidi. Dissociazione elettrolitica. Elettroliti e non elettroliti. Ph. Idrolisi. Elmenti di termochimica.

I principali elementi e loro composti.

Chimica organica.

Caratteristiche dei composti organici.

Idrocarburi saturi e non saturi della serie grassa.

Derivati alogenati. — Alcooli monovalenti e polivalenti. — Aldeidi - Chetoni acidi-eteri-esteri - grassi - saponi - acidi - bibasici - ossiacidi - glucidi - amminoacidi - protidi - serie aromatica: proprietà generali e principali composti: vitamine-ormoni - enzimi e fermentazioni.

ESERCITAZIONI DI CHIMICA

Apparecchiature di uso comune e loro impiego.

Pesata, soluzione, cristallizzazione, evaporazione, separazione.

Reazioni chimiche semplici.

Saggi per via secca.

Riconoscimento dei principali cationi e dei più comuni

N. B. — Le esercitazioni saranno svolte secondo criteri ritenuti più opportuni dal docente.

MERCEOLOGIA

Avvertenze: L'insegnamento della merceologia sarà svolto sperimentalmente e col costante sussidio di complete ed aggiornate collezioni di campioni di merci e di sussidi didattici.

L'insegnante darà risalto alle descrizioni dei caratteri organolettici, morfologici, fisici e chimici, che servono a far riconoscere la natura delle merci e a distinguere le varietà commerciali e a garantirsi contro eventuali frodi.

IV CLASSE (ore 4).

Concetto di merceologia, le merci, distinzione delle merci, classificazione, alterazione, sofisticazione - imballaggio, combustibili, materiale per affilare e pulimentare. — Candeggianti.

Prodotti alimentari vegetali: cereali e loro derivati, zuccheri e derivati, bevande alcoliche, alimenti nervini, spezie.

Alimenti animali: carne, pesce, latte, uova.

Sostanze grasse: olii vegetali e animali, grassi vegetali e animali, prodotti della lavorazione dei grassi, prodotti della secrezione dei vegetali; essenze - materie plastiche artificiali e sintetiche, fibre tessili e animali, vegetali, artificiali e sintetiche.

TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Avvertenze: La stagionalità della produzione agricola, la lontananza sempre maggiore dei centri di produzione dai luoghi di consumo nonchè la necessità di assicurare il vettovagliamento di una popolazione sempre crescente conferiscono oggi all'industria di trasformazione e di conservazione degli alimenti un'importanza veramente grandissima. Peraltro l'insegnamento, in questa sede, non deve mirare tanto a far conoscere la strumentazione necessaria ad operare le trasformazioni industriali quanto gli aspetti biologici delle trasformazioni medesime; sarà fatta particolare menzione dei processi microbiologici e biochimici che intervengono negli alimenti trasformati e conservati e del valore nutritivo degli alimenti suddetti.

V CLASSE (ore 4).

Le trasformazioni industriali degli alimenti (cenni sulla molatura dei cereali e sulla panificazione; sulla estrazione dei grassi; sulla preparazione dei formaggi; sulla vinificazione; sulla estrazione dello zucchero ecc.

La conservazione degli alimenti: metodi antichi e moderni.

Il valore nutritivo degli alimenti conservati.

Cenni sulla contaminazione degli alimenti.

CHIMICA DEGLI ALIMENTI

Avvertenze. L'insegnamento della chimica degli alimenti deve tendere a stabilire da quali principi nutritivi i cibi risultano costituiti ed in quali proporzioni sono in essi contenuti.

Esso deve inoltre dare la possibilità di valutare la genuinità degli alimenti e di stabilire quali alterazioni o adulterazioni gli alimenti stessi possono aver subito.

Nello svolgimento del corso è opportuno far precedere lo studio delle proprietà fisiche e chimiche dei principi alimentari al fine di utilizzare la loro conoscenza quando si passerà alla trattazione particolareggiata dei più importanti elementi.

IV CLASSE (ore 2).

Finalità della chimica degli alimenti.

Proprietà fisiche e chimiche dei principi alimentari.

Alimenti semplici e alimenti composti.

Principi immediati: protidi; lipidi; sali minerali; vitamine; acqua.

V CLASSE (ore 2).

Caratteristiche e analisi dei più importanti alimenti: acqua, latte e derivati; olii e grassi animali e vegetali; cereali e derivati; ortaggi e frutta; carne; uova; bevande alcooliche; sostanze nervine.

Genuinità degli alimenti. Alterazioni. Sofisticazioni. Adulterazioni. Falsificazioni. Inquinamenti da sostanze chimiche. Legislazione.

ESERCITAZIONI DI CHIMICA DEGLI ALIMENTI

Riconoscimento degli zuccheri riducenti e degli amidi.

Reazioni colorate delle proteine.

Reazioni dei grassi.

Semplici saggi analitici fisiochimici e microscopici sugli alimenti.

N. B. — Le esercitazioni saranno svolte secondo i criteri ritenuti più opportuni dal docente.

SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE

Avvertenze: Poichè gli aspetti della scienza dell'alimentazione sono molteplici e poichè tale insegnamento affonda le sue radici non soltanto nella fisica, nella chimica, nella fisiologia, nell'igiene, ma anche nell'economia agricola e industriale, nella sociologia e nella psicologia, la trattazione dei singoli argomenti deve essere particolarmente approfondita.

E' necessario soprattutto che l'allieva si renda conto della affinità di composizione chimica di tutti gli organismi, alcuni dei quali, provenienti dal mondo animale o dal mondo vegetale, vengono utilizzati per l'accrescimento e il mantenimento del proprio organismo.

La funzione degli alimenti composti nella razione giornaliera deve essere oggetto di speciale considerazione, nella visione che ogni alimento ha una propria funzione da assolvere.

Eguale attenzione sarà rivolta ai rapporti tra l'alimentazione ed accrescimento, a quelli tra l'alimentazione e lavoro nonchè alla conoscenza delle disponibilità e dei consumi alimentari effettivi del popolo italiano ed ai problemi della protezione alimentare delle comunità infantili soprattutto nell'ambito della scuola.

I sussidi audiovisivi debbono essere largamente adoperati per questo insegnamento e le esercitazioni costituiscono parte integrante ed inscindibile dell'insegnamento teorico che, proprio attraverso queste ultime, potrà dimostrare la sua utilità nella soluzione di tanti problemi di vita quotidiana dello individuo e della collettività.

IV CLASSE (ore 5).

La composizione elementare degli organismi (elementi biogeni).

Sostanze organiche (proteine, grassi, carboidrati, vitamine) e sostanze inorganiche (acqua e minerali) che compongono l'organismo umano.

Funzioni generali delle proteine, dei grassi, dei carboidrati, delle vitamine.

Funzioni dell'acqua e dei sali minerali.

Principi nutritivi immediati; alimenti semplici e alimenti complessi.

I « bisogni nutritivi »: definizione e classificazione. Concetto di energia e metabolismo; cicli del metabolismo (energetico e materiale); anabolismo e catabolismo.

Valutazione dei bisogni energetici: calorimetria diretta e indiretta (cenni storici, principi informatori ed applicazioni pratiche). Unità di misura del lavoro e del calore (Kilogrammetro e caloria); equivalenza tra energia meccanica (lavoro) ed energia termica (calore).

Calcolo della spesa di energia dell'organismo umano a riposo assoluto (metabolismo di base) ed a differenti attività (metabolismo di attività o di funzionamento). La spesa di energia nelle 24 ore.

Bilancio energetico.

Criteri generali di valutazione dei bisogni materiali dello organismo umano nelle differenti età ed in varie condizioni fisiologiche. Bilancio materiale.

Schemi di reazione in principi nutritivi per le varie età.

Fatti essenziali delle trasformazioni chimiche, cui vanno incontro i « principi nutritivi » dopo l'assorbimento.

V CLASSE (ore 5).

Gli alimenti complessi: classificazione. La razione alimentare: definizione e requisiti. La funzione dei vari gruppi di alimenti complessi nella razione giornaliera (cereali e derivati, legumi secchi, ortaggi e frutta; carni di animali terrestri ed acquatici, latte e derivati, uova; i grassi di condimento, ecc.).

La funzione dei condimenti.

La funzione alimentare delle bevande alcoliche e delle cosiddette sostanze nervine.

La razione alimentare del bambino, del ragazzo e dello adulto; l'alimentazione della gestante e della nutrice; l'alimentazione dell'età senile.

Aspetti peculiari dell'alimentazione delle collettività infantili e di adulti.

Aspetti essenziali dei rapporti tra alimentazione ed accrescimento. Aspetti essenziali dei rapporti tra alimentazione e lavoro.

Disponibilità e consumi alimentari del popolo italiano; metodi di rilevamento e risultati.

Lo stato di nutrizione: definizione e suoi rapporti con l'alimentazione abituale. Cenno sui danni che possono arrecare all'organismo le deficienze e gli eccessi alimentari abituali. I più semplici metodi di valutazione dello stato di nutrizione.

Le integrazioni alimentari per le collettività (criteri informatori ed organizzazione).

I processi essenziali di cottura e le modificazioni degli alimenti.

Cenni di legislazione alimentare; organi centrali e periferici preposti alla vigilanza sugli alimenti.

I cosiddetti « prodotti dietetici ».

Organi centrali e periferici preposti alle provvidenze ed alle ricerche in materia di alimentazione.

L'educazione alimentare: finalità tecniche e mezzi moderni per attuarla.

ESERCITAZIONI DI SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE

Calcolo del dispendio energetico in varie attività.

Traduzione in principi nutritivi e determinazione del valore calorico di alimenti singoli ed associati e di diete giornaliere.

Elaborazione di inchieste alimentari con varie metodiche.

Tecniche audiovisive per l'educazione alimentare.

Esame delle qualità organolettiche degli alimenti naturali del mondo animale e vegetale e dei derivati.

Esercizi di integrazione di diete qualitativamente insufficienti.

Semplici esercizi di valutazione dello stato di nutrizione.

Le tecniche di cottura dei vari alimenti.

Visite ad industrie alimentari e ad organizzazioni che sviluppano programmi di nutrizione umana

N. B. — Le esercitazioni saranno svolte secondo criteri ritenuti più opportuni dal docente.

ANATOMIA E FISIOLOGIA UMANA

Avvertenze: L'insegnamento dell'anatomia e della fisiologia umana si propone la conoscenza dell'uomo nella sua unità atomica e funzionale.

Nel suddetto studio si prescinderà da ogni questione di dettaglio mentre si preciseranno, nelle grandi linee, le strutture degli organi e degli apparati. Ogni struttura morfologica deve essere sempre messa in stretto rapporto con la funzione o le funzioni che essa esplica.

Particolare rilievo sarà dato ai problemi dell'accrescimento e della senescenza, nonchè a quelli del lavoro muscolare, del rendimento e della fatica.

Nell'insegnamento dell'anatomia e della fisiologia umana si raccomanda il più largo uso dei sussidi audiovisivi.

III CLASSE (ore 4).

Richiami di citologia e istologia.

L'uomo.

Sviluppo del corpo umano e sua organizzazione. Nozioni di embriologia.

Lo scheletro e l'apparato muscolare. Fisiologia delle ossa e dei muscoli striati volontari.

Apparato circolatorio, sangue e linfa; la circolazione del sangue.

Apparato respiratorio; meccanica e chimica della respirazione.

Apparato digerente; fenomeni meccanici e chimici della digestione; l'assorbimento intestinale.

Apparato genitale - La riproduzione - La gravidanza.

Il sistema nervoso centrale e periferico.

Correlazioni umorali e ghiandole a secrezione interna.

Fenomeni di nutrizione.

Metabolismo intermedio e la produzione di calore.

Gli emuntori: reni, cute, intestini.

L'ambiente interno, l'omeostasia.

Gli organi dei sensi e sensazioni.

L'accrescimento. Senescenza.

Lavoro muscolare, rendimento, fatica.

IGIENE

Avvertenze: Lo studio dell'igiene si può considerare basilare per la preparazione delle econome-dietiste di comunità infantile e femminile e si lega in particolare alla anatomia e fisiologia, alla scienza dell'alimentazione, all'economia domestica.

Nello svolgimento del corso con l'ausilio di facili e molteplici esercitazioni pratiche, si tenda continuamente a centralizzare il fine a cui l'insegnamento mira, e cioè quello di preservare e mantenere integra la salute del singolo e della comunità.

III CLASSE (ore 3).

L'igiene in generale. Significato e valore.

L'igiene dell'ambiente.

Ambiente fisico.

Aria normale ed aria viziata: ventilazione naturale e ventilazione meccanica. Vita all'aperto; illuminazione, riscaldamento.

Suolo: sua importanza igienica; allontanamento e smaltimento delle spazzature e delle acque luride.

Acqua: le acque di natura; approvvigionamento idrico e requisiti di un'acqua in distribuzione.

Climatologia. Fattori atmosferici e fattori tellurici. Vegetazione, classificazione dei climi. Climatoterapia (bagno di aria, di luce, elioterapia e talassoterapia).

Ambiente sociale.

L'abitato in generale.

La casa in particolare e suo governo igienico.

Le abitazioni comunitarie in particolare.

L'igiene individuale.

L'igiene della persona: il vestiario, pulizia degli indumenti superficiali e intimi. Pulizia del corpo: della bocca, della pelle, ecc.

Propaganda igienica.

L'educazione fisica e ginnastica, respiratoria e correttiva: influenza dell'esercizio fisico sulle forme esterne, del corpo e sulle funzioni dell'organismo. Para e dismorfismi. Giuochi di movimento. Pre-sport.

Lotta contro le malattie infettive parassitarie e sociali.

Nozioni di microbiologia. I microbi. Loro struttura e classificazione.

Potere patogeno dei microbi. Condizioni e manifestazioni di vita dei microbi. I virus. Elementi di tecnica microbiologica. Il microscopio, i terreni di coltura, le prove biologiche.

Nozioni di epidemiologia generale. Le vie di penetrazione dei germi patogeni nell'organismo. Fonti di infezioni. Concetto di malattia, malato, convalescente, portatore sano. Vie di penetrazione dei germi.

Le reazioni prodotte nell'organismo dall'invasione dei germi. La febbre. La fagocitosi. L'immunità; vari tipi di immunità.

I vaccini e le vaccinazioni obbligatorie e quelle facoltative. I sieri e l'anafilassi.

IV CLASSE (ore 4).

La profilassi diretta e indiretta. Malattie soggette a denuncia. L'isolamento delle comunità infantili e giovanili. Inchiesta epidemiologica.

Le disinfezioni: meccanica, fisica, chimica. Le disinfezioni nella pratica delle comunità infantili. Le disinfestazioni.

Nozioni di epidemiologia speciale. Le malattie infettive acute: morbillo, rosolia, scarlattina, varicella, quarta e quinta malattia, difterite, parotite, pertosse, poliomielite, febbre tifoide e paratifoide.

Meningite cerebro-spinale epidemica, dissenteria bacillare, influenza, tubercolosi.

Cenni sulle principali virosi.

Le malattie parassitarie.

Le principali malattie sociali. Cause; fattori predisponenti; importanza dei mezzi di prevenzione; assistenza.

Nozioni sulle più comuni malattie non trasmissibili della terza infanzia: malattie della scuola, deviazioni della colonna vertebrale (cifosi, scoliosi, lordosi, ecc.), alterazioni della facoltà visiva (miopia, strabismo, ecc.), difetti dell'udito; carie dentarie; adenoidismo; difetti del linguaggio (voce nasale, balbuzie, blesità).

L'assistenza del malato. La stanza del malato, il malato a letto; pulizia personale, abbigliamento. Personale di assistenza, la cartella clinica. Alimentazione del malato; diete speciali. Tecnica delle più comuni terapie delle più semplici analisi di laboratorio. Le più comuni malattie mediche del bambino. Le più comuni malattie chirurgiche del bambino. La convalescenza.

I soccorsi di urgenza: per lussazioni e fratture; per emorragie; per ferite; per deliquio, svenimento; per avvelenamento, per ustioni; per morsicature di cani, vipere; per punture di insetti; per accidenti da caldo e da freddo; per asfissia (respirazione artificiale).

V CLASSE (ore 3).

L'igiene collettiva:

Le abitazioni comunitarie: asili nido, scuole materne, case per gestanti, soggiorni estivi, istituzioni permanenti e specializzate, scuole, scuole speciali, pensionati, case di riposo, eccetera.

Nozioni sugli edifici, misure e quantità degli ambienti e degli impianti necessari per ogni tipo di edificio.

Alternazioni e graduazioni delle attività (Lavoro).

Alternazione tra lavoro fisico (ginnastica, giuoco, passeggiata; lavoro intellettuale (scuole, studio, lettura amena, conversazione educativa, ecc.) il riposo, igiene mentale.

Graduazione, cioè svolgimento, di un lavoro con intensità progressiva e con intensità regressiva.

Tavole di gradualternazione.

Educazione igienico-sanitaria e mezzi moderni per attuarla. Educazione alla sicurezza.

Nozioni di legislazione ed organizzazione sanitaria italiana in generale con particolare riguardo alle comunità.

Nozioni di antinfortunistica (norme di sicurezza collettiva, prevenzione degli infortuni più comuni). Assicurazioni.

ESERCITAZIONI DI IGIENE

Vari tipi di ventilatori.

Vari tipi di radiatori.

Igrometri, barometri, termometri.

Tenica della elio e talassoterapia; lampade di quarzo.

Vari tipi di saponi grassi e neutri.

Visite ad istituti di assistenza per minori della prima infanzia, ad asili ed a comunità infantili.

Tecnica della ginnastica respiratoria e correttiva. Semplici esercizi.

I più comuni giuochi di movimento: in cortile, in ambiente aperto, a seconda dell'età e del sesso.

Osservazioni microscopiche di alcuni tipi di microorganismi patogeni.

Osservazioni di terreni di coltura dei germi (esemplari).

Vaccini e sieri (esemplari).

I più comuni disinfettanti e loro uso in comunità.

I più comuni disinfestanti e loro uso in comunità.

Osservazioni di tavole riproducenti le più comuni malattie esantematiche.

Osservazioni microscopiche di ecto ed endo parassiti.

Visita ad istituti per sensoriali, logopatici, sordastri, ecc.

Esercitazioni pratiche sulle più comuni profilassi: visiva, dentale, ecc.

Esercitazioni pratiche sulle più comuni tecniche di soccorso d'urgenza.

N. B. — Le esercitazioni saranno svolte secondo i criteri ritenuti più opportuni dal docente.

ECONOMIA DOMESTICA

Avvertenze: Il programma di economia domestica è limitato a quanto si riferisce all'arredamento e alle attrezzature dei vari ambienti e delle diverse comunità e a semplici criteri di acquisto e di conservazione di tutto il materiale che occorre anche nella cucina e nella mensa.

Nella parte pratica oltre alle esercitazioni di pulizia e di manutenzione sono state incluse solo esercitazioni fondamentali di cucina e di conservazione casalinga degli alimenti, tenuto conto che la preparazione delle diete fa parte della scienza dell'alimentazione e delle esercitazioni relative. Le insegnanti di economia domestica e le insegnanti tecnico-pratiche svolgeranno i rispettivi programmi in collaborazione.

III CLASSE (ore 2).

Aspetti pratici-economici, igienici ed estetici relativi alla casa in generale e all'arredamento degli ambienti di una collettività.

Il mobile funzionale e l'utilizzazione razionale dello spazio.

Problemi e funzione del colore.

Vari legni ed altro materiale usato per la fabbricazione di mobili.

Organizzazione del lavoro nella casa.

Lavori ordinari e straordinari.

Schemi relativi all'arredamento dei vari ambienti della casa e di vari tipi di comunità.

Piani di acquisto.

IV CLASSE (ore 2).

Requisiti igienici dei tessuti con particolare riferimento a quelli maggiormente usati per l'impianto del guardaroba, nella comunità.

Materassi, coperte e tecnica relativa.

Lavature speciali e normali dei corredi della casa.

Uso dei detersivi. Azione dei candeggianti e dei detersivi moderni.

La smacchiatura e tecnica relativa.

La stiratura e azione del calore sui vari tessuti.
Difesa dalle tarme.
Studio relativo all'arredamento e all'attrezzatura dei vari tipi di appartamento e dei vari tipi di comunità.
Le stoffe per l'arredamento.

V CLASSE (ore 3).

Studio particolare relativo all'arredamento e all'attrezzatura dei locali adibiti a comunità.
Organizzazione di cucine e refettori. Vari tipi di mense collettive.
Attrezzature di cucina e arredamenti di sale da pranzo per mense aziendali.
Arredamenti e attrezzature per comunità e case di riposo con particolare riguardo alle cucine e alle sale da pranzo.
Studio del fabbisogno di biancheria posto in relazione ai bisogni dei vari tipi di comunità.
Vestiario che il personale addetto alle comunità deve indossare in relazione al particolare lavoro che esegue.
Orario di lavoro e regolamento disciplinare.
Rapporti con il personale.
Manutenzione e conservazione dei corredi di biancheria e di vestiario per la comunità.
Piani di acquisto relativi al fabbisogno delle varie comunità.
Impianto e controllo di una contabilità relativa alla gestione di una collettività.

DATTILOGRAFIA ED ESERCITAZIONI DI CALCOLO MECCANICO

Dattilografia:

III CLASSE (ore 4). IV CLASSE (ore 4). V CLASSE (ore 2).

Istruzioni relative all'uso delle parti principali della macchina da scrivere.
Conoscenza della tastiera. Posizione della mano e digitazione.
Graduali esercizi di copiatura e di dettatura, di quanto altro possa essere utile dal punto di vista professionale, fino al raggiungimento della velocità prescritta.

ESERCITAZIONI DI CALCOLO MECCANICO

Tutti i calcoli computistici saranno eseguiti con l'ausilio delle macchine calcolatrici delle quali le alunne debbono acquistare sicura conoscenza.

ESERCITAZIONI DI ECONOMIA DOMESTICA

III CLASSE (ore 2).

Ricerca dei caratteri igienici, pratici, estetici dei mobili usati nel passato e dei mobili moderni mediante l'esame di testi, riviste, stampe.
Schemi riguardanti l'arredamento dei vari locali di una convivenza di bimbi, ragazzi e adulti.
Esercizi di preventivo di acquisti successivi a ricerche fatte dalle alunne.
Conservazione dei vari tipi di mobili e rimedi contro i deterioramenti.

IV CLASSE (ore 2).

Esercitazioni riguardanti l'impianto di un guardaroba con conseguenti piani di acquisto dei corredi necessari ad una comunità.
Tradizionali operazioni di manutenzione della casa, dei locali, della biancheria e del vestiario con l'uso di moderne attrezzature e di ritrovati scientifici.
Uso di apparecchi elettrodomestici per la manutenzione della casa.
Lavature normali e speciali dei corredi, della persona e della casa.
Smacchiatura e stiratura.
Esercitazioni di rammendo, di riparazione e di restauro.
Esercitazioni di cucito in relazione ai più semplici capi usati nelle comunità.

V CLASSE (ore 3).

Esercitazioni fondamentali di cucina e di conservazione casalinga degli alimenti.
Attrezzature razionali di cucina con particolare riferimento ai recipienti di cottura e a quelli di conservazione dei cibi.
Salubrità nella tecnica della cucina.

(4752)

UMBERTO PETTINARI, *direttore*

(2151955) Roma - Istituto Poligrafico dello Stato - G. C.